



Sencillos, Naturales y... ¡Hechos por tí!

## Mousse de Limón



### Ingredientes (para 4 personas)

5 huevos  
150 g de azúcar blanco  
2 limones

### Paso a paso

- 1** Exprimir el zumo de los limones. Separar las yemas de las claras; batir las claras a punto de nieve.
- 2** Batir las 5 yemas con el azúcar hasta que esté bien disuelto; añadir el zumo y calentar al baño maría sin dejar de remover hasta que espese. Añadir entonces las claras a punto de nieve y mezclarlo con movimientos suaves y envolventes para que no se pierda el punto de nieve.
- 3** Verter la mezcla en copas, dejar enfriar a temperatura ambiente y luego reservar en el frigorífico. Servir frío.